AMW 823

INSTALLATION, QUICK START

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN

INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

INSTALLATION, SNABBGUIDE





INSTALLATION, HURTIG START

INSTALLASJON, HURTIG START

ASENNUS, PIKAOPAS

ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALACJA, SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

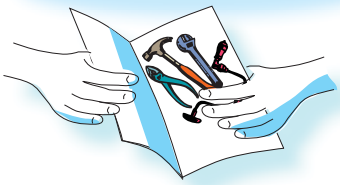
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

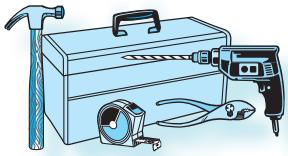
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALACJA

MONTAŻ URZĄDZENIA



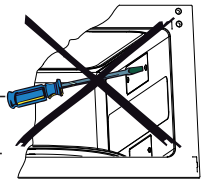
INSTALUJĄC URZĄDZENIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ ZAŁĄCZONYCH oddzielnie instrukcji montażu.



PRZED PODŁĄCZENIEM

SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwa mieszkaniu.

ZABRANIA SIĘ WYJMOWANIA PŁYTEK OCHRONNYCH WLOTÓW MIKROFAL znajdujących się z boku ścianki komory. Zapobiegają one przedostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofalówki.

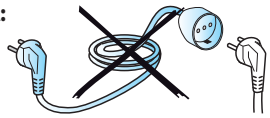


PRZED montażem sprawdzić, czy komora jest pusta.

SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Sprawdzić, czy drzwi kuchenki dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz czy wewnętrzna uszczelka drzwi nie jest uszkodzona. Opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

NIE NALEŻY URUCHAMIAĆ URZĄDZENIA, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Kontakt z takimi powierzchniami może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

NIE UŻYWAĆ PRZEDŁUŻACZA:





JEŻELI PRZEWÓD ZASILAJĄCY JEST ZBYT KRÓTKI, należy zlecić zainstalowanie gniazda w pobliżu urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu.

PO PODŁĄCZENIU

KUCHENKĘ MOŻNA UŻYWAĆ tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI urządzenie musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ

Nie należy podgrzewać ani stosować palnych materiałów wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuch.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych palnych materiałów. Może to spowodować pożar.

Jeśli materiał znajdujący się wewnątrz lub na zewnątrz kuchenki zapali się, należy trzymać drzwi zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

Nie należy gotować żywności zbyt długo. Może to spowodować pożar.

Nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru zwłaszcza wtedy, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się stopić podczas podgrzewania żywności.

Nie należy stosować środków chemicznych lub oparów powodujących korozję. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest ona przeznaczona do zastosowań przemysłowych ani laboratoryjnych.

JAJKA

Nie używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.



Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby bez doświadczenia lub odpowiedniej wiedzy, jedynie pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu na temat bezpiecznej eksploatacji i potencjalnych zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Nie zlecać czyszczenia ani konserwacji urządzenia dzieciom, chyba że ukończyły co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osoby dorosłe.

OSTRZEŻENIE!

W trakcie użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części mogą ulec silnemu nagrzaniu. **Należy uważać,** aby nie dotykać grzałek. **Dzieci w wielu poniżej 8 lat** nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem osoby dorosłej.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania czegokolwiek w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie podczas ich otwierania, a nawet wybuch.



Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.



Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonego technika serwisu. Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.

Zabrania się zdejmowania wszystkich osłon.

Należy okresowo sprawdzać, czy nie zostały uszkodzone uszczelki drzwi oraz powierzchnie w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z kuchenki, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGI OGÓLNE

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zabudowy. Nie należy go używać jako wolnostojącego.

Urządzenie przeznaczone jest do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie produktów spożywczych lub tkanin oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin i podobnych produktów może grozić obrażeniami, zapłonem lub pożarem.

***Nie należy włączać kuchenki** bez potraw w środku, jeśli wybrano funkcję mikrofal. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.*

Podczas ćwiczeń obsługi kuchenki należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

Komory kuchenki nie należy wykorzystywać jako szafki.

***Należy usunąć metalowe** wiązania torebek papierowych lub plastikowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.*



SMAŻENIE NA GŁĘBOKIM OLEJU

Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.



Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

PŁYNY

Np. napoje lub woda. Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. W rezultacie gorący płyn może nagle wykipieć.



Aby do tego nie dopuścić, należy:

1. Unikać używania pojemników o prostych ścianach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki i pozostawić w naczyniu łyżeczkę.
3. Po podgrzaniu należy odczekać chwilę, ponownie zamieszać, a następnie ostrożnie wyjąć naczynie z kuchenki.

OSTRZEŻENIE

Dodatkowych informacji należy szukać w książkach kucharskich podających przepisy na gotowanie w kuchenkach mikrofalowych. Szczególnie w przypadku gotowania i podgrzewania potraw zawierających alkohol.

***Po podgrzaniu potraw dla** dzieci w słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.*



Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

POKRĘTŁA WCISKOWE

Pokrętła w kuchence są zrównane z przyciskami na panelu w momencie dostawy.



Po naciśnięciu pokrętło wysunie się i uzyskuje się dostęp do różnych funkcji. W czasie pracy pokrętła nie muszą być wysunięte.



Można je po prostu wcisnąć z powrotem po dokonaniu ustawienia i pozwolić kuchence na kontynuowanie pracy.

AKCESORIA

UWAGI OGÓLNE

Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do kuchenek mikrofalowych.

Przed użyciem naczyń/przyborów należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofale.



Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki mikrofalowej, należy sprawdzić czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki.

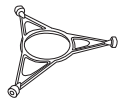
Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętów wykonanych z metalu lub zawierających elementy metalowe.

W przypadku zetknięcia się metalowych elementów z wnętrzem pracującej kuchenki może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki, należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce obrotowej. Na podstawce talerza obrotowego nie należy kłaść żadnych innych naczyń.



- Zainstalować podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy należy stosować zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki.



- Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

TACKA DO PIECZENIA



Blachy do pieczenia należy używać tylko podczas gotowania z funkcją termoobiegu lub grillowania. Nigdy nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.

PODSTAWKA DRUCIANA

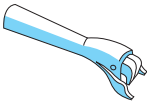


Do gotowania i pieczenia należy użyć podstawki drucianej.



W czasie grillowania bez użycia mikrofal podstawkę drucianą należy umieścić na blasze do pieczenia, aby zbliżyć potrawę do elementu grzewczego w suficie.

UCHWYT DO TALERZA DO ZARUMIENIANIA



Do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki należy używać specjalnego, dostarczonego uchwytu.

TALERZ DO ZARUMIENIANIA

Żywność należy kłaść bezpośrednio na talerzu Crisp. Zawsze używać szklanego talerza obrotowego jako podstawy podczas używania talerza Crisp.



Nie należy kłaść żadnych naczyń/przyborów na talerzu Crisp, gdyż nagrzewa się on bardzo szybko i może spowodować uszkodzenia tych przedmiotów.

Talerz Crisp można wstępnie rozgrzać przed użyciem (maks. 3 min.). Zawsze należy używać funkcji „Crisp" w przypadku wstępnego nagrzewania talerza Crisp.

ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / BLOKADA KLAWISZY

Zabezpieczenie przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w „trybie czuwania". (Kuchenka znajduje się w trybie czuwania, gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar 24-godzinny lub gdy wyświetlacz jest wygaszony, jeżeli zegar nie został ustawiony).



Aby zwolnić blokadę, konieczne jest otworzenie i zamknięcie drzwi, np. w celu włożenia potrawy do środka. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się napis „DOOR" (DRZWI).



STOPIEŃ DOGOTOWANIA
(TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)

Stopień dogotowania jest dostępny w większości funkcji automatycznych. Istnieje możliwość kontrolowania wyniku końcowego poprzez regulowanie stopnia dogotowania. Funkcja ta umożliwia osiągnięcie wyższej lub niższej temperatury końcowej w porównaniu z domyślnym ustawieniem standardowym.
W przypadku użycia jednej z tych funkcji kuchenka wybierze domyślne ustawienie standardowe. To ustawienie zazwyczaj pozwala uzyskać najlepsze rezultaty. Lecz, jeśli podgrzana potrawa jest zbyt gorąca do natychmiastowego spożycia, można łatwo dostosować to przed kolejnym użyciem tej funkcji.

POZIOM DOGOTOWANIA	
Poziom	Efekt
High (Wysoki) +2	**Daje najwyższą temperaturę końcową**
High (Wysoki) +1	**Daje wyższą temperaturę końcową**
Med (Średni) 0	**Domyślne ustawienie standardowe**
Low (Niski) -1	**Daje niższą temperaturę końcową**
Low (Niski) -2	**Daje najniższą temperaturę końcową**

Uwaga:
Stopień dogotowania można ustawić lub zmienić wyłącznie w ciągu pierwszych 20 sekund pracy urządzenia.





Dokonuje się tego przez wybranie poziomu dogotowania potrawy za pomocą pokrętła regulacyjnego tuż po naciśnięciu przycisku „Start".







ZAMIESZAĆ LUB OBRÓCIĆ POTRAWĘ
(TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)

Podczas używania niektórych z funkcji automatycznych kuchenka może zatrzymać się (zależnie od wybranego programu i klasy żywności) i wyświetlić polecenie zamieszania potrawy „STIR FOOD" lub odwrócenia potrawy „TURN FOOD".

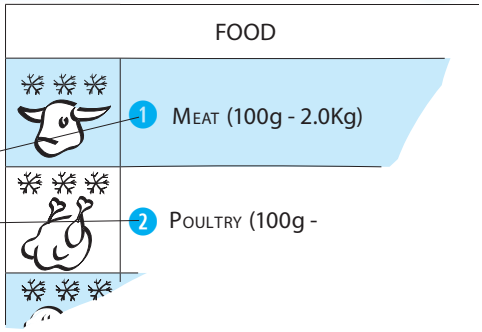
Aby kontynuować gotowanie, należy:
- Otworzyć drzwiczki.
- Zamieszać lub obrócić potrawę.
- Zamknąć drzwi i ponownie uruchomić urządzenie, naciskając przycisk „Start".

Uwaga: Jeśli w trybie automatycznego rozmrażania potrawa nie zostanie odwrócona/zamieszana, kuchenka ponownie uruchomi się automatycznie po upływie 2 minut. W takim przypadku czas rozmrażania się wydłuży.

KLASY ŻYWNOŚCI (TYLKO FUNKCJE AUTOMATYCZNE)

PODCZAS UŻYWANIA FUNKCJI AUTOMATYCZNYCH kuchenka musi znać klasę żywności, jaką należy użyć w celu uzyskania prawidłowych wyników. Podczas wybierania rodzaju żywności przy użyciu pokrętła regulacyjnego wyświetlane jest słowo „FOOD" (ŻYWNOŚĆ) i rodzaj żywności.





KLASY ŻYWNOŚCI są wymienione w tabelach w częściach omawiających poszczególne funkcje automatyczne.

W PRZYPADKU POTRAW NIE UJĘTYCH W TABELACH oraz gdy waga jest niższa lub wyższa od zalecanej, należy postępować zgodnie z procedurą „Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal".

SCHŁADZANIE

PO ZAKOŃCZENIU FUNKCJI kuchenka przeprowadza procedurę schładzania. Jest to zjawisko normalne.
Po tej procedurze kuchenka automatycznie się wyłączy.

JEŻELI TEMPERATURA PRZEKRACZA 100°C, to wyświetlany jest napis „HOT" oraz bieżąca temperatura w komorze. Należy zachować ostrożność i nie dotykać wnętrza kuchenki podczas wyjmowania potrawy. Należy używać rękawic kuchennych.



JEŻELI TEMPERATURA JEST NIŻSZA OD 50°C, wyświetlany jest zegar 24-godzinny.

NACISNĄĆ PRZYCISK „BACK", aby na chwilę wyświetlić zegar 24-godzinny, gdy wyświetlany jest tekst „HOT".

PROCEDURĘ CHŁODZENIA można przerwać bez żadnego uszczerbku dla kuchenki, otwierając drzwi.

ZMIENIANIE USTAWIEŃ

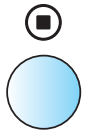


Po podłączeniu urządzenia do sieci po raz pierwszy pojawi się monit o ustawienie zegara.
Po przerwie w dostawie prądu zegar będzie migać i należy ustawić go ponownie.
Kuchenka została wyposażona w liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do wyświetlenia komunikatu „Setting" (Ustawianie).
2. **Używając pokrętła regulacyjnego,** wybrać jedno z poniższych ustawień, aby je wyregulować.

- Clock (Zegar)
- Sound (Dźwięk)
- ECO
- Brightness (Jasność)

3. **Nacisnąć przycisk „Stop", aby zakończyć** funkcję ustawiania i zapisać wszystkie dokonane zmiany.



USTAWIANIE ZEGARA

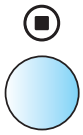


1. **Nacisnąć przycisk „OK".** (cyfry z lewej strony (godziny) migają).
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić godziny.
3. **Nacisnąć przycisk „OK".** (Migają dwie prawe cyfry (minuty)).

Obracać pokrętłem regulacyjnym, aby ustawić minuty.

Nacisnąć ponownie przycisk „OK", aby potwierdzić zmianę.

Zegar jest nastawiony i uruchomiony.
Aby usunąć zegar z wyświetlacza po jego ustawieniu, wystarczy ponownie uruchomić tryb ustawiania zegara i nacisnąć przycisk „Stop", gdy cyfry migają.





ZMIENIANIE USTAWIEŃ

USTAWIANIE DŹWIĘKU



1. **Nacisnąć przycisk „OK”.**

   Obracać pokrętłem regulacyjnym, aby włączyć/wyłączyć (ON/OFF) sygnał akustyczny.

   Nacisnąć przycisk „OK” ponownie, aby potwierdzić zmianę.



ECO



1. **Nacisnąć przycisk „OK”.**

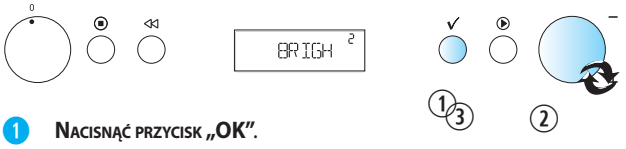
   Obracać pokrętłem regulacyjnym, aby włączyć/wyłączyć (ON/OFF) funkcję ECO.

   Nacisnąć przycisk „OK” ponownie, aby potwierdzić zmianę.

Gdy funkcja „ECO” jest włączona, wyświetlacz wyłącza się automatycznie po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek.
Jeżeli ustawiono opcję „OFF” (WYŁ.), to wyświetlacz nie wyłącza się, a 24-godzinny zegar jest zawsze widoczny.

ZMIENIANIE USTAWIEŃ

JASNOŚĆ



1. **Nacisnąć przycisk „OK”.**
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić preferowany poziom jasności.

   Nacisnąć przycisk „OK” ponownie, aby potwierdzić wybór.

JĘZYK



1. **Nacisnąć przycisk „OK”.**
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby wybrać jeden z dostępnych języków.

   Nacisnąć przycisk „OK” ponownie, aby potwierdzić wybór.

MINUTNIK KUCHENNY



Z funkcji tej można korzystać, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.

1. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić żądany czas minutnika.
2. **Nacisnąć przycisk „OK”.**

   Gdy minutnik zakończy odliczanie, rozlegnie się sygnał akustyczny.
   Naciśnięcie przycisku „Stop” przed zakończeniem odliczania minutnika spowoduje jego wyzerowanie.

GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL



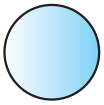
Funkcja ta jest przeznaczona do normalnego gotowania i odgrzewania potraw takich jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji mikrofal.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
3. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk „Start".**

Po rozpoczęciu procesu gotowania (pieczenia):
Czas gotowania można łatwo przedłużyć o kolejne 30-sekundowe okresy, naciskając przycisk „Start". *Każde naciśnięcie* zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Obracając pokrętłem regulacji, można również wydłużyć lub skrócić czas.

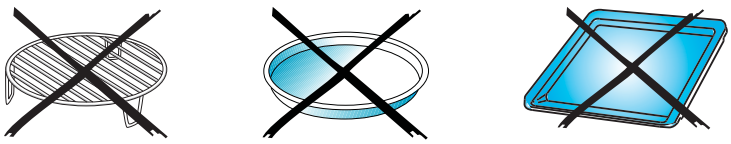


Naciskając przycisk <<, można powrócić do zmieniania czasu gotowania i poziomu mocy. Oba ustawienia można zmienić podczas gotowania (pieczenia) za pomocą pokrętła regulacji.

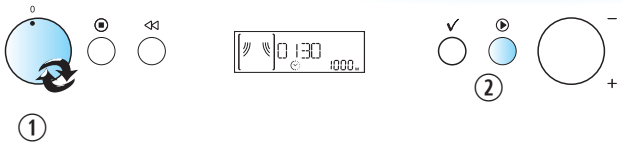


POZIOM MOCY

TYLKO MIKROFALE	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
900 W	**Podgrzewanie napojów,** wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	**Gotowanie warzyw, mięsa** itp.
650 W	**Gotowanie** ryb.
500 W	**Gotowanie wymagające** dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	**Gotowanie gulaszu,** roztapianie masła i czekolady.
160 W	**Rozmrażanie.** Zmiękczanie masła, serów.
90 W	**Zmiękczanie** lodów
0 W	**Tylko podczas** stosowania minutnika (timera).



SZYBKI START

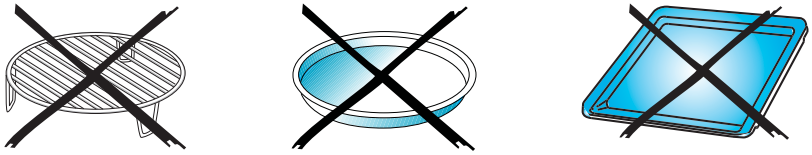


1

Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarowne zupy, kawa lub herbata.

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji mikrofal.
2. **Nacisnąć przycisk Start aby automatycznie uruchomić** gotowanie mikrofalowe z pełną mocą przez 30 sekund. Każde dodatkowe naciśnięcie zwiększa czas o kolejne 30 sekund.

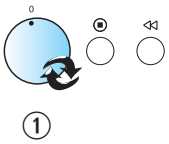
Po uruchomieniu funkcji, obracając pokrętło w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas.





FUNKCJA PIECZENIA NA CHRUPKO

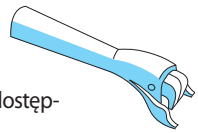




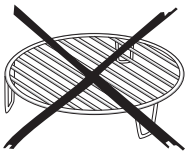
Funkcja jest przeznaczona do odgrzewania i pieczenia pizzy oraz innych potraw na bazie ciasta. Jest ona także przydatna do smażenia jajek na bekonie, kiełbasek, hamburgerów, itp.

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji Crisp.
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne**, aby ustawić żądany czas gotowania.
3. **Nacisnąć przycisk „Start".**

Kuchenka załącza mikrofale i grill, w celu podgrzania talerza Crisp. Dzięki temu talerz Crisp szybko osiągnie swoją temperaturę roboczą i zacznie zarumieniać potrawę, tworząc chrupiącą powierzchnię.
Upewnić się, że talerz do zarumieniania jest poprawnie ustawiony na środku szklanego talerz obrotowego.
Kuchenka oraz talerz Crisp nagrzewają się bardzo mocno podczas stosowania tej funkcji.
Nie umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na ciepło.
Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grilla.
Podczas wyjmowania gorącego talerza Crisp używać rękawic kuchennych lub specjalnej, dostarczonej rączki Crisp.
Do tej funkcji należy używać tylko dostarczonego talerza Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie dadzą poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.

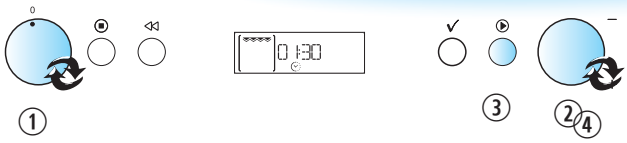








GRILL



Funkcja jest przeznaczona do szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy umieszczonej na podstawce drucianej.
Potrawy takie jak tosty serowe, steki oraz kiełbaski należy umieszczać na podstawce drucianej umieszczonej na blasze do pieczenia.

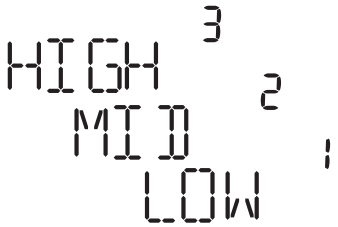
1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne w położenie funkcji grillowania.**
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy grilla.
3. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk „Start".**

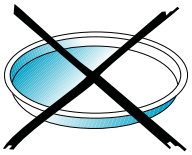
Umieścić potrawę na podstawce drucianej. Obracać potrawę podczas gotowania.
Przed użyciem jakichkolwiek naczyń/przyborów *należy upewnić się czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*
Podczas stosowania funkcji „Grill" *nie wolno używać plastikowych naczyń/przyborów. Ulegną one stopieniu. Naczynia z drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

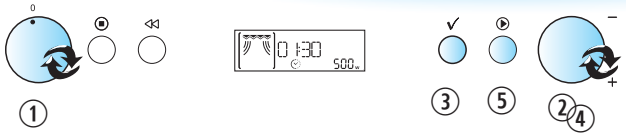
Podgrzać wstępnie grill *ustawiając poziom mocy High (Wysoki) na 3 - 5 minut.*

GRILL	
Sugerowane zastosowanie:	Moc
Tosty z serem, filety rybne i hamburgery	3 **High (Wysoka)**
Kiełbaski i potrawy z rożna	2 **Mid (Średnia)**
Lekkie zarumienianie powierzchni potraw	1 **Low (Niska)**





GRILL COMBI

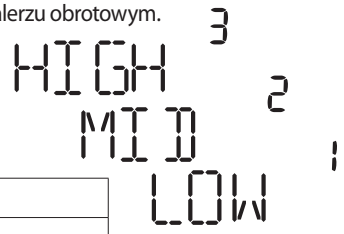


Funkcja ta służy do gotowania takich potraw jak lazanie, ryby drób oraz zapiekanki ziemniaczane.

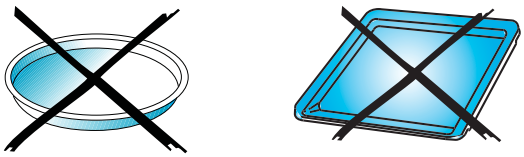
1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji Grill Combi.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy grilla.
3. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
7. **Nacisnąć przycisk „Start".**

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Grill Combi jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.
Umieścić potrawę na podstawce drucianej lub szklanym talerzu obrotowym.



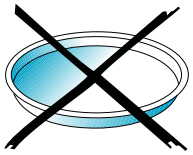
GRILL COMBI		
Sugerowane zastosowanie:	Moc grilla	Moc kuchenki mikrofalowej
Lazania	2 **Mid (Średnia)**	**350 - 500 W**
Zapiekanka ziemniaczana	2 **Mid (Średnia)**	**500 - 650 W**
Zapiekanka rybna	3 **High (Wysoka)**	**350 - 500 W**
Jabłka pieczone	2 **Mid (Średnia)**	**160 - 350 W**
Zapiekanka mrożona	3 **High (Wysoka)**	**160 - 350 W**



TURBO GRILL COMBI



Funkcja służy do przyrządzania takich potraw, jak drób, faszerowane warzywa oraz pieczone ziemniaki.
Gotując z użyciem tej funkcji, potrawy należy umieszczać na podstawce drucianej lub na szklanym talerzu obrotowym.

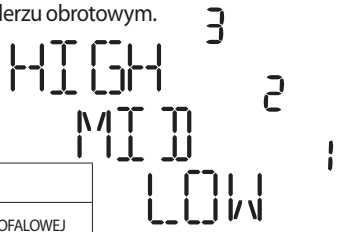




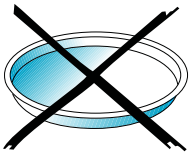
1. **Obrócić pokrętło wielofunkcyjne** na funkcję turbo grilla.
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy grilla.
3. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
7. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji Grill jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.
Umieścić potrawę na podstawce drucianej lub szklanym talerzu obrotowym.



TURBO GRILL COMBI		
Sugerowane zastosowanie:	Moc grilla	Moc kuchenki mikrofalowej
Udka kurczaka	3 **High (Wysoka)**	**350 - 500 W**
Połówki kurczaka	2 **Mid (Średnia)**	**500 - 650 W**
Warzywa nadziewane	2 **Mid (Średnia)**	**350 - 500 W**
Ryby pieczone	3 **High (Wysoka)**	**160 - 350 W**
Pieczone ziemniaki	1 **Low (Niska)**	**500 - 650 W**
Ciasto ow.z krusz	2 **Mid (Średnia)**	**160 - 350 W**





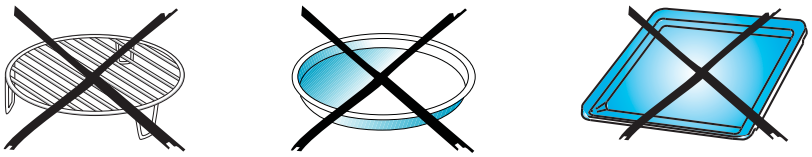
SZYBKIE PODGRZEWANIE



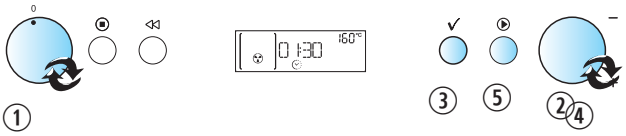
Należy użyć tej funkcji do wstępnego nagrzania pustej kuchenki.
Wstępne nagrzanie jest zawsze przeprowadzane przy pustej kuchence tak samo, jak w przypadku tradycyjnego piekarnika przed gotowaniem lub pieczeniem.

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji Szybkie Podgrzewanie. (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę.
3. **Nacisnąć przycisk „Start".** Podczas podgrzewania wyświetlana jest bieżąca temperatura komory.

Nie wolno umieszczać potraw w kuchence przed lub podczas wstępnego nagrzewania. Spali się ona z powodu wysokiej temperatury. Po rozpoczęciu procesu podgrzewania temperaturę można łatwo zmienić obracając pokrętło regulacyjne.
Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, kuchenka utrzyma ustawioną temperaturę przez 10 minut przed wyłączeniem się. W tym czasie kuchenka czeka na włożenie potrawy i wybranie funkcji „Termoobieg", aby rozpocząć gotowanie.



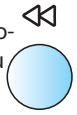
TERMOOBIEG



Należy użyć tej funkcji do przyrządzania bez, kruchego ciasta, biszkoptów, sufletów, drobiu oraz pieczeni mięsnych.

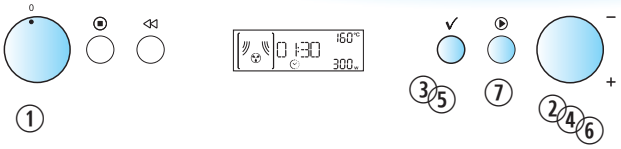
1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji termoobieg. (zostanie wyświetlona domyślna temperatura).
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę.
3. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
5. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

Zawsze umieszczać potrawę na podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
Do pieczenia małych produktów, np. ciasteczek lub bułek, należy używać blachy do pieczenia.
Po rozpoczęciu procesu podgrzewania można łatwo dostosować czas gotowania przy pomocy pokrętła regulacyjnego. Należy użyć przycisku „Wstecz”, aby powrócić w celu ustawienia temperatury końcowej.



PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY	AKCESORIA	TEMPERATURA KUCHENKI °C	CZAS GOTOWANIA (PIECZENIA)
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (1,3 - 1,5 kg)	**Naczynie** na podstawce drucianej	170 - 180 °C	40 - 60 minut
Pieczeń wieprzowa (1,3 - 1,5 kg)	**Naczynie** na podstawce drucianej	160 - 170 °C	70 - 80 minut
Kurczak w całości (1,0 - 1,2 kg)	**Naczynie** na podstawce drucianej	210 - 220 °C	50 - 60 minut
Biszkopt (ciężki)	**Naczynie do ciast** na podstawce drucianej	160 - 170 °C	50 - 60 minut
Biszkopt (lekki)	**Naczynie do ciast** na podstawce drucianej	170 - 180 °C	30 - 40 minut
Ciasteczka	**Tacka do pieczenia**	170 - 180 °C, kuchenka wstępnie podgrzana	10 - 12 minut
Bochenek chleba	**Naczynie do pieczenia** na podstawce drucianej	180 - 200 °C, kuchenka wstępnie podgrzana	30 - 35 minut
Bułki	**Tacka do pieczenia**	210 - 220 °C, kuchenka wstępnie podgrzana	10 - 12 minut
Bezy	**Tacka do pieczenia**	100 - 120 °C, kuchenka wstępnie podgrzana	40 - 50 minut

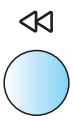
TERMOOBIEG COMBI



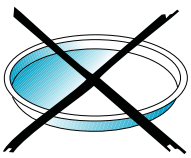
Należy użyć tej funkcji do przyrządzania pieczeni mięsnych, drobiu, ziemniaków w mundurkach, zamrożonych potraw, biszkoptów, kruchego ciasta, ryb i puddingów.

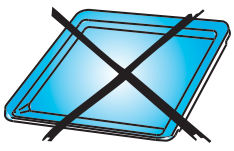
1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji termoobieg combi. (zostanie wyświetlona domyślna temperatura i moc kuchenki mikrofalowej).
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić temperaturę.
3. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić poziom mocy mikrofal.
5. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
6. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić czas gotowania.
7. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

Zawsze umieszczać potrawę na podstawce drucianej, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
Po rozpoczęciu procesu podgrzewania można łatwo dostosować czas gotowania przy pomocy pokrętła regulacyjnego. Należy użyć przycisku „Wstecz”, aby powrócić w celu ustawienia poziomu mocy lub temperatury końcowej.
Maksymalny, możliwy poziom mocy mikrofal podczas używania funkcji „Termoobieg” jest ograniczony do wartości nastawionej fabrycznie.



TERMOOBIEG COMBI	
Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	**Gotowanie** drobiu, ryb i zapiekanek
160 W	**Gotowanie** pieczeni
90 W	**Pieczenie** chleba i ciast
0 W	**Przyrumienianie** tylko w czasie gotowania





ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM

Ręczne rozmrażanie należy wykonać według procedury podanej w punkcie „Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal", nastawiając moc na 160 W.

Należy regularnie sprawdzać potrawę. Ustalenie prawidłowego czasu gotowania (pieczenia) dla różnych ilości potraw wymaga pewnego doświadczenia.

Zamrożone potrawy, umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile opakowania nie mają metalowych części (np. metalowe zszywki).

Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytkie rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać.
Oddzielne kawałki szybciej się rozmrażają.

Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

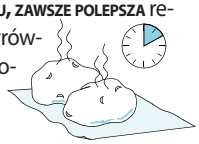


Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

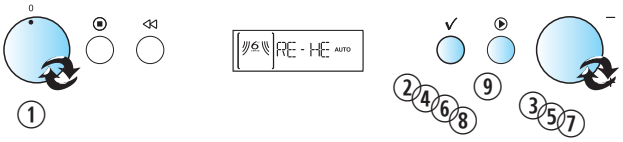
Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy je zamieszamy.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia, po rozmrażaniu, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

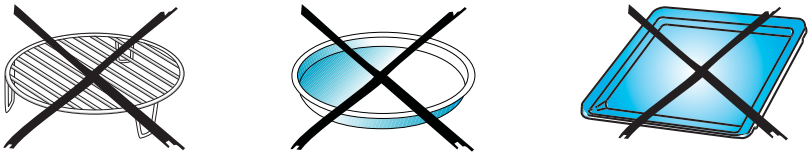


AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE



Należy użyć tej funkcji w przypadku odgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.
Umieścić potrawę na talerzu lub w naczyniu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej.

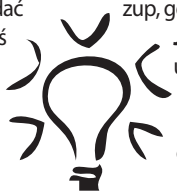
1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji Auto.
2. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym** aż do odnalezienia funkcji automatyczne odgrzewanie.
4. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
5. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD" (ŻYWNOŚĆ) oraz rodzaj żywności).
6. **Nacisnąć przycisk „OK”**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
7. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić wagę.
8. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
9. **Nacisnąć przycisk „Start”.**



AUTOMATYCZNE ODGRZEWANIE

Jeśli wkładamy potrawę do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu odgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi talerza zaś cieńsze i mniej gęste - na jego środku.



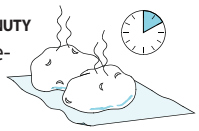


Zawsze przykrywać potrawy w przypadku stosowania niniejszej funkcji, oprócz odgrzewania schłodzonych zup, gdy przykrycie nie jest potrzebne!

Jeśli żywność jest pakowana w sposób, który uniemożliwia wykorzystanie pokrywki, należy wykonać na opakowaniu 2-3 nacięcia, w celu redukcji ciśnienia wytwarzającego się podczas podgrzewania.

Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.
Grubsze plastry, takie jak pieczeń i kiełbaski muszą być ułożone blisko siebie.

Pozostawienie potrawy na 1 -2 minuty dochodzenia zawsze poprawia rezultat końcowy, szczególnie w przypadku potraw mrożonych.

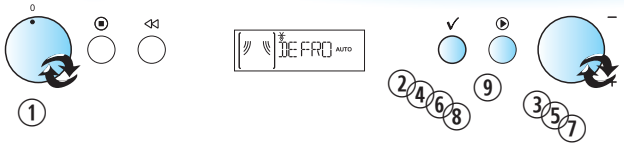


Plastikowa folia powinna zostać nacięta lub nakłuta widelcem, aby uwolnić ciśnienie i zapobiec pęknięciu z powodu gromadzenia się pary podczas gotowania.



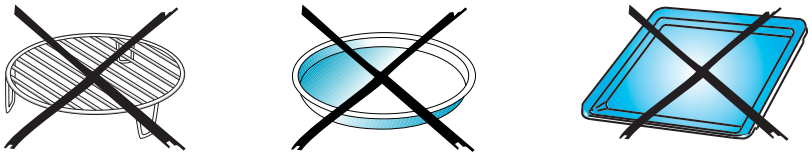
PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		PORADY
	1 **Gotowe danie obiadowe** (250 g - 600 g)	**Przygotowywać potrawę** zgodnie z zaleceniami podanymi powyżej. Podgrzewać pod przykryciem.
	2 **Zupa** (200 g - 800 g)	**Odgrzewać bez przykrycia** w oddzielnych naczyniach lub w jednym dużym naczyniu.
	3 **Porcja mrożona** (250 g - 600 g)	**Przestrzegać instrukcji na opakowaniu,** tj. zapewnić wentylację, nakłuć itp.
	4 **Mleko** (0,1 - 0,5 l)	**Podgrzewać bez przykrycia** oraz włożyć metalową łyżeczkę do kubka lub filiżanki.
	5 **Zapiekanka** (200 g - 800 g)	**Odgrzewać pod przykryciem.**
W odniesieniu do artykułów spożywczych nie wymienionych w niniejszej tabeli oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją „Gotowanie i odgrzewanie za pomocą mikrofal".		

SZYBKIE ROZMRAŻANIE



Funkcja ta służy do odmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba.
Tę funkcję należy stosować tylko do rozmrażania produktów o wadze netto od 100 g do 3,0 kg.
Żywność należy zawsze położyć na szklanym talerzu obrotowym.

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji Auto.
2. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym** aż do odnalezienia funkcji Jet Defrost.
4. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
5. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD" (ŻYWNOŚĆ) oraz rodzaj żywności).
6. **Nacisnąć przycisk „OK"**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
7. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić wagę.
8. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
9. **Nacisnąć przycisk „Start".**



SZYBKIE ROZMRAŻANIE

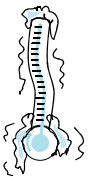
WAGA:



Funkcja ta wymaga podania wagi netto potrawy. Kuchenka automatycznie obliczy czas potrzebny na zakończenie procedury.

Jeśli waga potrawy jest mniejsza lub większa od zalecanej: należy postępować zgodnie z instrukcją podaną w punkcie „Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", nastawiając przy rozmrażaniu moc na 160 W.

POTRAWY MROŻONE:



Jeśli temperatura żywności jest wyższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.

Jeśli temperatura żywności jest niższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę żywności.

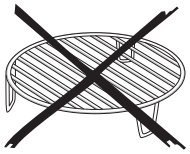
PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		PORADY
	1 **Mięso** (100 g – 2,0 kg)	**Mięso mielone,** kotlety, steki lub pieczenie.
	2 **Drób** (100 g – 3,0 kg)	**Kurczak w całości,** w kawałkach lub filety.
	3 **Ryby** (100 g – 2,0 kg)	**W całości,** steki lub filety.
	4 **Warzywa** (100 g – 2,0 kg)	**Warzywa** mieszane, groszek, brokuły itp.
	5 **Chleb** (100 g – 2,0 kg)	**Bochenek,** bułki lub bułeczki.
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w niniejszej tabeli oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją „Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal", a do rozmrażania ustawić moc 160 W.		

FUNKCJA AUTO CRISP



Funkcja ta służy do szybkiego odgrzewania potraw mrożonych do temperatury podawania.
Funkcja „Auto Crisp" jest przeznaczona tylko do mrożonych dań gotowych.

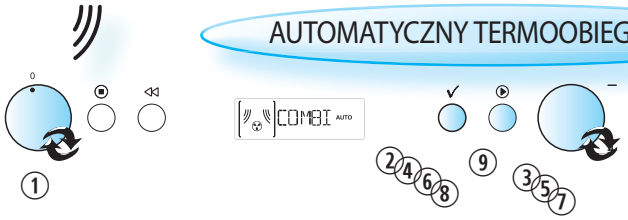
1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji Auto.
2. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym** aż do odnalezienia funkcji Auto Crisp.
4. **Nacisnąć przycisk „OK",** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
5. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD" (ŻYWNOŚĆ) oraz rodzaj żywności).
6. **Nacisnąć przycisk „OK"**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
7. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić wagę.
8. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
9. **Nacisnąć przycisk „Start".**





PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY		PORADY
	1 **Frytki** (200g - 600g)	**Rozłożyć równo frytki** na talerzu Crisp. Posolić według smaku. **Zamieszać potrawę,** gdy kuchenka wyświetli odpowiedni komunikat.
	2 **Pizza,** cienkie ciasto (200g - 500g)	**Pizza** na cienkim cieście.
	3 **Pizza na grubym cieście** (300 g - 800 g)	**Pizza** na grubym cieście.
	4 **Skrzydełka kurczaka** (200 g - 600 g)	**Kawałki kurczaka** - posmarować talerz Crisp olejem i gotować przy ustawieniu dogotowania „Lo 2". **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
	5 **Paluszki rybne** (200g - 600g)	**Podgrzać wstępnie talerz Crisp** posmarowany niewielką ilością masła lub oleju. Dodać paluszki rybne, gdy kuchenka się zatrzyma i pojawi się napis „Add Food" (Dodaj produkt). **Odwrócić potrawę,** gdy kuchenka wyświetli stosowny komunikat.
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz w przypadku, gdy waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z procedurą ręcznej funkcji "Crisp".		

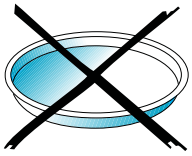
AUTOMATYCZNY TERMOOBIEG COMBI



Funkcja ta służy do gotowania potraw należących do kategorii wymienionych w tabeli.
Przed rozpoczęciem gotowania kurczaka lub lasagne należy upewnić się, że stosowane naczynie nadaje się do używania w kuchence oraz jest odporne na działanie mikrofal. W przeciwnym wypadku wyniki będą niezadowalające.

1. **Obracać pokrętłem wielofunkcyjnym** aż do odnalezienia funkcji Auto.
2. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
3. **Obracać pokrętłem regulacyjnym** aż do odnalezienia funkcji Auto Cook.
4. **Nacisnąć przycisk „OK”,** aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
5. **Obracać pokrętłem regulacyjnym**, aby wybrać klasę żywności. (Wyświetlony zostanie komunikat „FOOD” (ŻYWNOŚĆ) oraz rodzaj żywności).
6. **Nacisnąć przycisk „OK”**, aby potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się kolejne ustawienie.
7. **Obracać pokrętłem regulacyjnym,** aby ustawić wagę.
8. **Nacisnąć przycisk OK**, aby potwierdzić wybór.
9. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

Zawsze używać blachy do pieczenia ciasteczek oraz konserwowych lub mrożonych bułek.
Tackę do pieczenia posmarować lekko tłuszczem lub pokryć ją papierem pergaminowym.
Programy do pieczenia ciasteczek oraz konserwowych lub mrożonych bułeczek wymagają, aby kuchenka była rozgrzana przed włożeniem potrawy. Po osiągnięciu właściwej temperatury kuchenka wyświetli komunikat, że można włożyć potrawę.
— Otworzyć drzwi.
— Włożyć tackę do pieczenia z potrawą na prowadnice umieszczone na ściankach.
— Zamknąć drzwi i ponownie włączyć kuchenkę, naciskając przycisk „Start”.



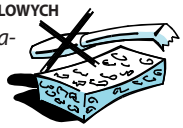
ZALECANA WAGA		
	1 **Kurczak (800 g - 1½ kg)**	**Posolić kurczaka** oraz natrzeć przyprawami. Natrzeć olejem, jeśli potrzeba. Umieścić w żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Umieścić naczynie na podstawce drucianej.
	2 **Mrożona lazania (400 g - 1 kg)**	**Umieścić w** żaroodpornym naczyniu przeznaczonym do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Umieścić naczynie na podstawce drucianej.
	3 **Ciasteczka** (9-12 kawałków)	**Położyć na** delikatnie posmarowanej tłuszczem blasze. Włożyć tackę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat „Add food" („Włóż produkt").
	4 **Konserwowe ciasto chlebowe**	**Należy stosować** do rogalików oraz bułek. Rozłożyć nieupieczone ciasto na blasze do pieczenia. Włożyć tackę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat „Add food" („Włóż produkt").
	5 **Mrożone bułki**	**Należy stosować do** gotowych mrożonych bułek. Rozłożyć nieupieczone ciasto na blasze do pieczenia. Włożyć tackę do kuchenki, gdy pojawi się komunikat „Add food" („Włóż produkt").
W odniesieniu do artykułów spożywczych niewymienionych w tabeli oraz jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją „Termoobieg lub Termoobieg combi".		

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie jest zwykle jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.

Kuchenkę należy utrzymywać w czystości, aby nie niszczyć jej powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

Nie używać druciaków metalowych preparatów *czyszczących zawierających substancje ścierne, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki.. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.*



Kuchenki nie należy *spryskiwać bezpośrednio.*



Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawę i wycierać dno kuchenki do czysta.

Kuchenkę zaprojektowano do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.

Nie należy uruchamiać kuchenki mikrofalowej, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu oczyszczenia.

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwi oraz otworu drzwi należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwiczek.

W przypadku trudnych do usunięcia plam należy przez 2 lub 3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

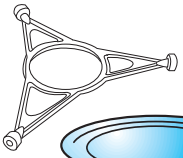
Nie używać parowych urządzeń czyszczących do czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zachlapań, ale sufit ponad nim może wymagać regularnego czyszczenia. Do czyszczenia należy użyć gąbki, ciepłej wody i detergentu. Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy go włączać raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia.

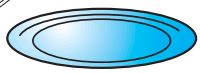
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ NASTĘPUJĄCE AKCESORIA:

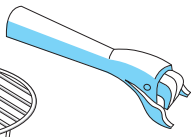
Podstawkę pod talerz obrotowy.



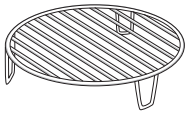
Szklany talerz obrotowy.



Uchwyt do talerza Crisp.



Podstawka druciana.

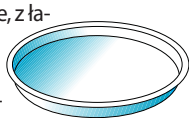


Tacka do pieczenia



OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

Talerz Crisp należy myć w wodzie, z łagodnym detergentem. Mocno zabrudzone miejsca można wyczyścić za pomocą gąbki do szorowania i łagodnego środka czyszczącego.



Zawsze przed myciem należy odczekać aż talerz Crisp wystygnie.

Nie zanurzać ani nie płukać talerza Crisp w wodzie, gdy jest on gorący. Szybkie schłodzenie może go uszkodzić.

Nie używać zmywaków z wełny stalowej. Spowoduje to porysowanie powierzchni.

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

Jeśli kuchenka nie działa, przed skontaktowaniem się z Serwisem, należy sprawdzić:

- Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
- Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Sprawdzić, czy kuchenka ma zapewnioną swobodną wentylację.
- Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwi.

Powyższe czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu, za które użytkownik zostanie obciążony.

Kontaktując się z serwisem, należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.



Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonego technika serwisu.

Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal jest niebezpieczne.

Zabrania się zdejmowania wszystkich osłon.

DANE DO PRÓB PARAMETRÓW PODGRZEWANIA

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

MIĘDZYNARODOWA KOMISJA ELEKTROTECHNIKI (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Ilość	Szacowany czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyreks 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyreks 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyreks 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Termoobieg 190 °C + 350 W	Pyreks 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Termoobieg 175 °C + 90 W	Pyreks 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Termoobieg 210 °C + 350 W	Pyreks 3.827
13.3	500 g	10 min.	160 W	

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60350.

MIĘDZYNARODOWA KOMISJA ELEKTROTECHNIKI (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania różnych kuchenek. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Szacowany czas	Temperatura	Kuchenka wstępnie podgrzana	Akcesoria
8.4.1	30 - 35 min.	150 °C	Nie	Tackę do pieczenia można stosować tylko
8.4.2	18 - 20 min.	170 °C	Tak	Tackę do pieczenia można stosować tylko
8.5.1	33 - 35 min.	160 °C	Nie	Podstawka druciana
8.5.2	65 - 70 min.	160 - 170 °C	Tak	Podstawka druciana

DANE TECHNICZNE

NAPIĘCIE ZASILANIA	**230 V/50 Hz**
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY	**2800 W**
BEZPIECZNIK	**16 A**
MOC WYJŚCIOWA	**900 W**
GRILL	**1600 W**
TERMOOBIEG	**1200 W**
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	**455 x 595 x 560**
WYMIARY WEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	**210 x 450 x 420**



OCHRONA ŚRODOWISKA

Pudełko opakowania nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Utylizację należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały z opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, styropian, itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki surowców wtórnych zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Urządzenie należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami dot. usuwania odpadów i ochrony środowiska.

Szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 8 4 7

PL

© Whirlpool Sweden AB 2012. All rights reserved. Made in Sweden.

Rev /B

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.